

Principales fonctionnalités

- Achat spontané, présentation de la cuisson avec un panorama à 270°
- Volume élevé de production
- Système de nettoyage complètement automatique - aucune supervision

Caractéristiques normales

- 12 Paniers polyvalents ou étagères pour poulet
- Étagères jusqu'à 60 poulets (3 lbs) par lot
- Temps de cuisson de 45 minutes*
- Production max. en 6 heures : 360/45 x 60 = 480**
- 250 programmes avec jusqu'à 9 phases
- Convection ultrarapide pour cuisson uniforme
- Générateur de vapeur sans bouilloire à différents niveaux de vapeur,
- Capacités de conservation et de cuisson avec sonde automatiques,
- Technologie de correction de cuisson garante de la qualité et d'économies d'énergie
- Éclairage halogène attrayant
- Support sur roulettes au design coordonné de série
- Portes courbes à double vitrage pour une isolation et une sécurité parfaites
- Accessible des trois côtés, portes verrouillées du côté client
- Sépare l'eau (à purger) et la graisse
- Collecte de la graisse dans des sachets jetables
- Intérieur en acier inox sans soudure, extérieur en acier inox

** Temps de cuisson variables selon la taille, la marinade, la farce, etc.*

*** Indication ; chargement et déchargement ne sont pas inclus*

Accessoires

- Paniers polyvalents et étagères pour poulet (incluses)
- Poignée de verrouillage de porte du côté client
- Système de filtration de l'eau

Option

- Condensateur interne



Chargement facile



Condensateur interne



Collecte hygiénique des graisses



Nettoyage complètement automatique

Multisserie



Deli Multisserie stand-alone

Le Deli Multisserie annonce une révolution du marchandisage et de la cuisson visuels. Conçu pour mettre davantage en valeur vos produits, le Deli Multisserie propose à vos clients un panorama à 270° de la scène de cuisson.

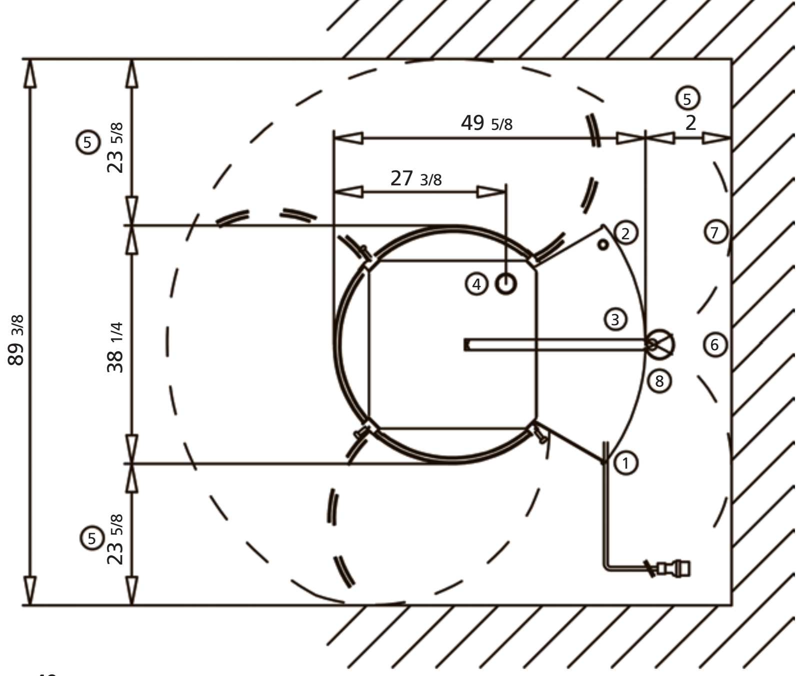
Le Deli Multisserie propose une cuisson jusqu'à 50 % plus rapide qu'avec un four ou une rôtissoire conventionnel ! Chargez jusqu'à 72 kilos de volaille ou de viandes diverses. La combinaison de vapeur et de convection est le gage d'une chair délicieuse. Le Multisserie est rapide et fiable tout en assurant des résultats uniformes.

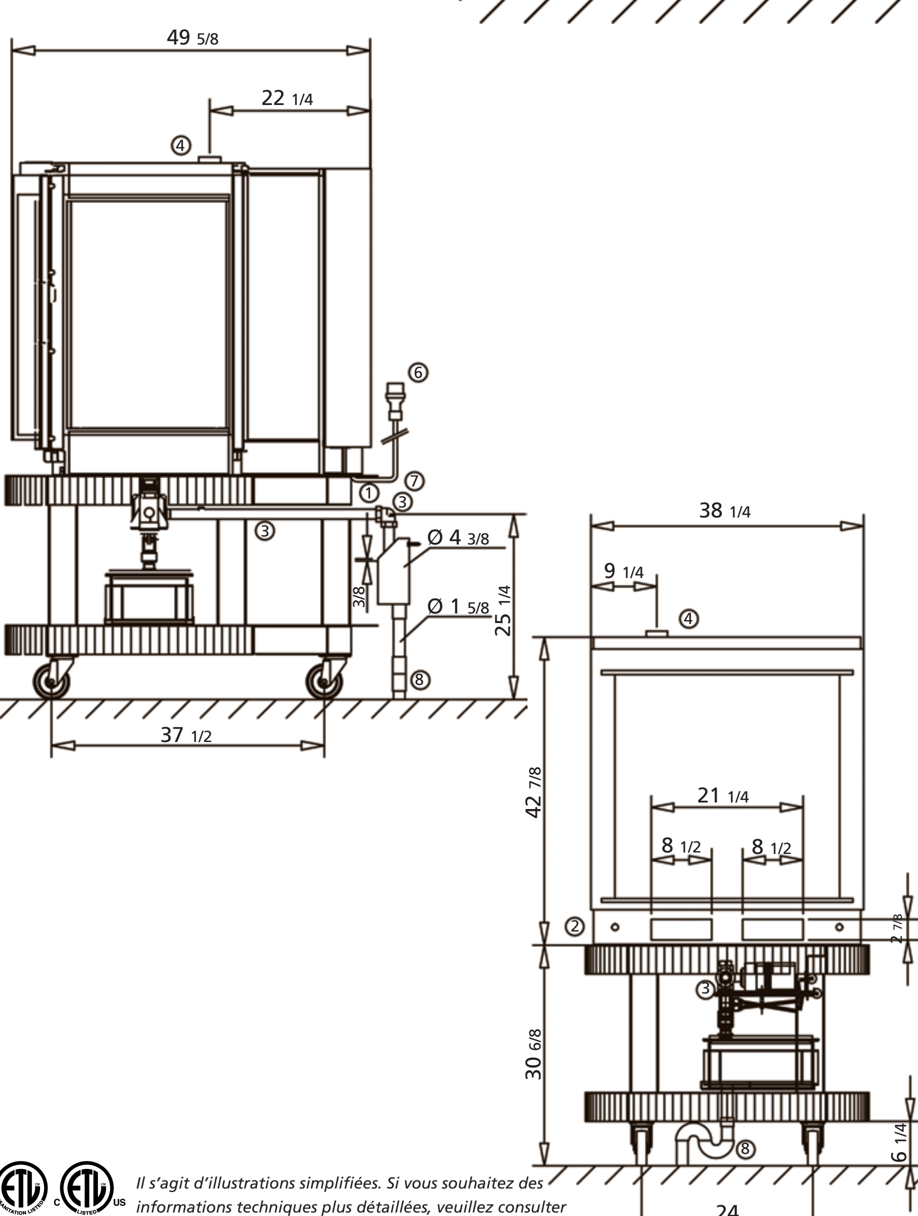
Grâce au Système de nettoyage automatique intégral, le nettoyage peut se dérouler dans la nuit sans intervention de l'opérateur. Sélectionnez simplement l'un des quatre différents programmes de nettoyage et appuyez sur marche. Le Système de nettoyage automatique intégral vous assure des économies de temps et d'efforts, minimise vos coûts de travail et transforme le nettoyage de votre équipement en un jeu d'enfant.





fri-jado





Intertek Intertek

Il s'agit d'illustrations simplifiées. Si vous souhaitez des informations techniques plus détaillées, veuillez consulter le manuel d'installation sur le site Web www.frijado.com.

Deli Multisserie stand-alone

Nº	Description
1	Câble d'alimentation 102 3/8"
2	Entrée d'alimentation en eau
3	Tuyau de purge de l'eau
4	Tuyau d'extraction de Multisserie
5	Dégagement au mur
6	Emplacement de prise murale
7	Emplacement de robinet ventilé
8	Emplacement de tuyau de purge

Dimensions

Largeur	38 1/4"
Profondeur	49 5/8"
Hauteur	74 3/8"

Données techniques

Poids net	972 lbs
Poids brut	1144 lbs
Tension	208/120 V
Phase	3~
Fréquence	60 Hz
Alimentation	20.6 kw
Ampère	60 A
NEMA	No applicable câblage fixe
Plage de température	122-482°F
Purge de l'eau	1 5/8"
Raccordement de l'eau	G ¾"
Pression d'eau	30 psi au min. lors de 4 GPM

Fri-Jado Inc.
180 Kehoe Boulevard
Carol Stream
IL 60188
Toll free 877-374-5236
Fax 630-784-1658
e-mail us.info@frijado.com
www.frijado.com

DMUSA-USFR-23082010



Principales fonctionnalités

- La solution de cuisson frontale en magasin par excellence
- Volume élevé de production
- Système de nettoyage complètement automatique - aucune supervision

Caractéristiques normales

- 12 Paniers polyvalents ou étagères pour poulet
- Étagères jusqu'à 60 poulets (3 lbs) par lot
- Temps de cuisson de 45 minutes*
- Production max. en 6 heures : 360/45 x 60 = 480**
- 250 programmes avec jusqu'à 9 phases
- Convection ultrarapide pour cuisson uniforme
- Générateur de vapeur sans bouilloire à différents niveaux de vapeur, programmable
- Capacités de conservation et de cuisson avec sonde automatiques, programmable
- Technologie de correction de cuisson garante de la qualité et d'économies d'énergie
- Panorama à 270° et éclairage halogène attrayant (achat spontané)
- Fourni avec un support réglable pour encastrer dans un comptoir
- Portes courbes à double vitrage pour une isolation et une sécurité parfaites
- Accessible des trois côtés, portes verrouillées du côté client
- Sépare l'eau (à purger) et la graisse
- Collecte de la graisse dans des sachets jetables
- Intérieur en acier inox sans soudure, extérieur en acier inox

** Temps de cuisson variables selon la taille, la marinade, la farce, etc.*

*** Indication ; chargement et déchargement ne sont pas inclus*

Accessoires

- Paniers polyvalents et étagères pour poulet (incluses)
- Poignée de verrouillage de porte du côté client
- Système de filtration de l'eau

Option

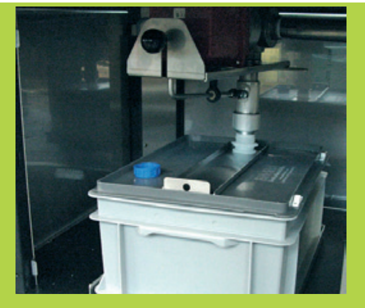
- Condensateur interne



Chargement facile



Condensateur interne



Collecte hygiénique des graisses

Nettoyage complètement automatique

Multisserie

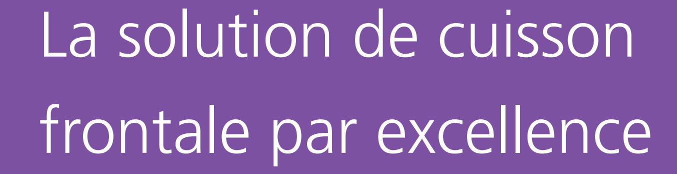


Deli Multisserie built-in

La cuisson frontale a conservé des adeptes parmi les consommateurs. Le Deli Multisserie intégré est la machine de cuisson frontale par excellence. Il comporte un support rectangulaire spécialement conçu pour l'intégrer dans un comptoir afin que le Deli Multisserie s'harmonise parfaitement avec la décoration et l'ambiance de votre magasin.

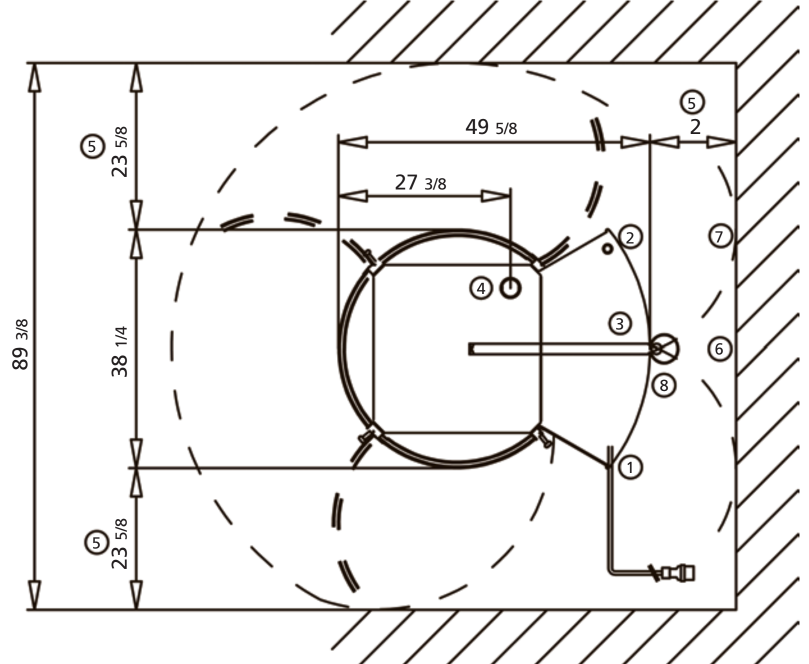
Le Deli Multisserie propose une cuisson jusqu'à 50 % plus rapide qu'avec un four ou une rôtissoire conventionnel ! Chargez jusqu'à 72 kilos de volaille ou de viandes diverses. La combinaison de vapeur et de convection est le gage d'une chair délicieuse. Le Multisserie est rapide et fiable tout en assurant des résultats uniformes.

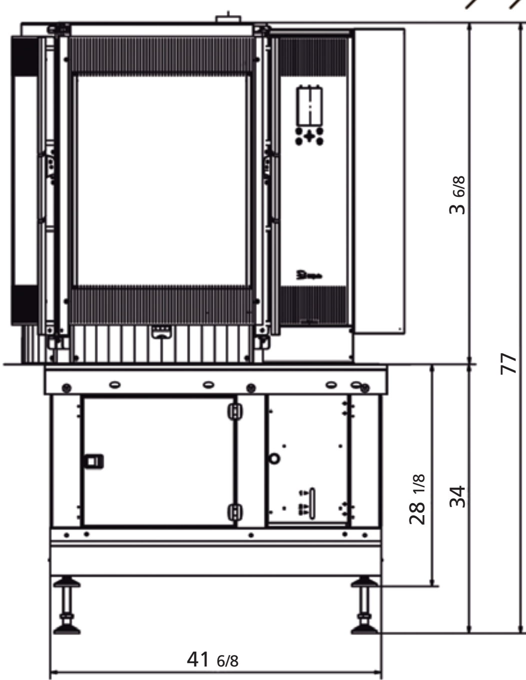
Grâce au Système de nettoyage automatique intégral, le nettoyage peut se dérouler dans la nuit sans intervention de l'opérateur. Sélectionnez simplement l'un des quatre différents programmes de nettoyage et appuyez sur marche. Le Système de nettoyage automatique intégral vous assure des économies de temps et d'efforts, minimise vos coûts de travail et transforme le nettoyage de votre équipement en un jeu d'enfant.

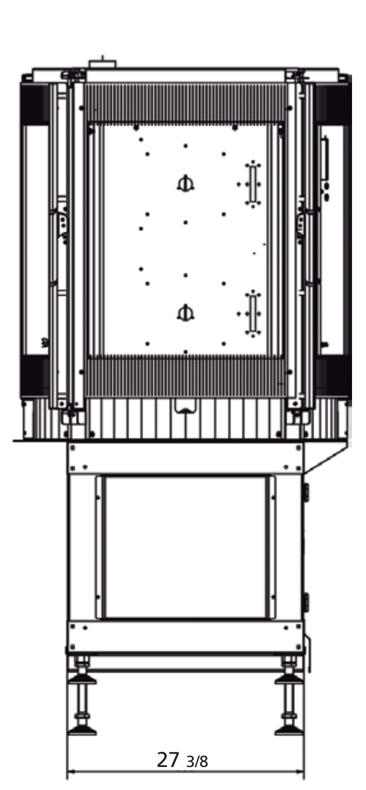




fri-jado







Deli Multisserie built-in

Nº	Description
1	Câble d'alimentation 102 3/8"
2	Entrée d'alimentation en eau
3	Tuyau de purge de l'eau
4	Tuyau d'extraction de Multisserie
5	Dégagement au mur
6	Emplacement de prise murale
7	Emplacement de robinet ventilé
8	Emplacement de tuyau de purge

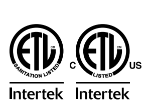
Dimensions

Largeur	38 1/4"
Profondeur	49 5/8"
Hauteur mini. compteur	28 1/4"
Hauteur maxi. compteur	34 1/8"
Largeur mini. espace comptoir intégré	42 1/2"

Données techniques

Poids net	948 lbs
Poids brut	1155 lbs
Tension	208/120 V
Phase	3~
Fréquence	60 Hz
Alimentation	20.6 kw
Ampère	60 A
NEMA	No applicable câblage fixe
Plage de température	122-482°F
Purge de l'eau	1 5/8"
Raccordement de l'eau	G ¾"
Pression d'eau	30 psi au min. lors de 4 GMP

Fri-Jado Inc.
180 Kehoe Boulevard
Carol Stream
IL 60188
Toll free 877-374-5236
Fax 630-784-1658
e-mail us.info@frijado.com
www.frijado.com



Il s'agit d'illustrations simplifiées. Si vous souhaitez des informations techniques plus détaillées, veuillez consulter le manuel d'installation sur le site Web www.frijado.com.

DMUBI-USFR-23082010